

(8,6)  
 Exou (77)  
 + Assok (10)

**GRAU DE CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES**

<b>ASSIGNATURA:</b> Fisiologia i Bioquímica de la Nutrició		<b>CONVOCATÒRIA:</b> Gener 2019	
<b>PROFESSOR/A:</b> Joana Relat, Juan José Moreno, Roser Vila		<b>TORN:</b> MATÍ	<b>MODEL</b> P
<b>COGNOMS I NOM:</b> [Redacted]			
<b>DNI:</b> [Redacted]		<b>CURS/GRUP:</b> 1r GCCG	

NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LA PROVA

Les preguntes es respondran en els mateixos fulls de la prova

CRITERIS DE CORRECCIÓ DE LA PROVA

PREGUNTES TIPUS TEST V/F

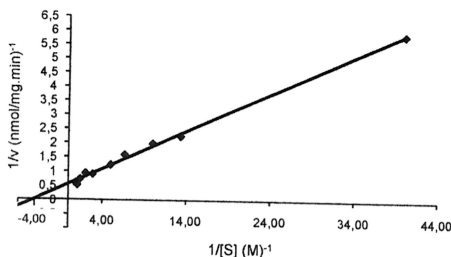
- Pregunta V/F ben contestada: +1
- Pregunta V/F mal contestada: -1
- Pregunta V/F no contestada: 0

23

ACTIVITAT D'AVALUACIÓ DE PRÀCTIQUES

**1.- V F (cada pregunta ben contestada suma 1 punt, les mal contestades resten 1 punt)**

- |                                     |                                     |  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | 1. L'enfosquiment de les fruites per acció de les polifenoloxidasas té lloc en absència d'oxigen.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | 2. L'aparició de color en la solució de substrat L-Dopa en presència d'extracte enzimàtic és directament proporcional a l'activitat polifenoloxidasas. |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | 3. La desnaturalització de proteïnes només té lloc per canvis bruscos de temperatura.  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | 4. Segons el gràfic la Km de l'enzim assajat és 0,5 nmol/mg.min.   |



- |                                     |                          |   |
|-------------------------------------|--------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 5. La Km d'un enzim indica l'afinitat d'aquell enzim per un substrat.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 6. La Vmax d'una reacció no depèn de la quantitat d'enzim present a la mostra.                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 7. Un enzim tindrà una Km per cada substrat amb què pugui unir-se.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 8. L'eugenol, component majoritari de l'oli essencial de clau ( <i>Syzygium aromaticum</i> ) té aroma anisat. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 9. El comí està constituït pel fruit de <i>Cuminum cyminum</i> .  |

- 10. El component majoritari de l'oli essencial de la fulla de menta verda (*Mentha spicata*) és el mentol.
- 11. El gust amarg pot variar amb la temperatura de l'aliment/bebida.
- 12. La quinina té un llindar sensorial més baix que el clorur de sodi (sal comuna)
- 13. Els anomenats "no tastadors" tenen un llindar sensorial molt alt per a la feniltiocarbàmid que se uneix al receptor T2R38.
- 14. Les molècules que se uneixen als receptors T1R1 i T1R3 provoquen el gust dolç.
- 15. El lactisol és un antagonista receptorial que pot reduir el gust dolç.
- 16. Els enantiòmers d'una molècula poden donar lloc a diferents olores.
- 17. El iode és un compost d'iode que permet detectar midó en una mostra.
- 18. El midó és un sucre reduïent que reacciona amb el 3,5-Dinitrosalicílic (3,5-DNS) provocant que canviï de color.
- 19. L'alfa-amilasa trenca els enllaços del midó.
- 20. La salivació varia per estimulació mecànica (mastegació) però no per estimulació química (sal - àcid)
- 21. Si la combustió de 1g de fruita seca ha provocat un augment de 15 graus de temperatura a 100mL d'aigua significa que s'han generat 200 calories.

¿Una molècula pot induir dos gustos bàsics diferents? ¿Per què? Donar algun exemple

*Sí, perquè els grups funcionals poden variar tenint els mateixos components químics, i per tant variar el gust. Per això molts enantiòmers d'una molècula, per exemple, poden induir a gustos diferents.*

Conecta amb fletxes les molècules/grups funcionals amb el tipus de olor que "produïen"

